

PRODUIT				
<b>Matières Premières</b>	Nom commercial	Polenta		
	Nom latin	<i>Zea mais</i>		
	Composition	100% polenta		
	Pays de fabrication	France		
	Origine	Italie		
<b>Caractéristiques moyennes du produit</b>	Aspect	Taille : <0.9mm (90%)		
	Couleur	jaune		
	Taux d'humidité	< 14%		
	Impuretés	<0.1%		
	Graines impropres à la consommation	<1%		
	Point noir	<20 grains/100g		
	Pesticides et métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur		
	Non OGM , non ionisé, présence possible de céréales contenant du gluten.			
<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g</b>	Valeur énergétique	350kcal / 1480 Kj	Fibres	3.2g
	Protéines	7.9 g	Sel	0.0043 g
	Glucides	74 g	Sucres	/
	Lipides	1.8 g	Acide gras saturés	/

PROCESS DE FABRICATION
Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Stockage

CONDITIONNEMENT		
<b>Conditionnement unitaire</b>	Poids Net	2.5 kg
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.
	Identification	Marquage au jet d'encre sur les étiquettes des sacs.
<b>Palettisation</b>	Nombre de sacs / couche	15
	Nombre de couches / palette	13
	Nombre de de sacs / palette	195
	Poids total de la palette	512 kg
	Poids total des produits	487.5 kg
	Hauteur de la palette	1.50m
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film
	Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette
<b>Durée et conditions de stockage</b>		DLUO
		18 mois
		Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.
<b>Conditions de transport</b>		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.
<b>Conseils d'utilisation</b>		Polenta à la casserole : 1 volume de polenta pour 3 volumes de liquide et cuire pendant 5 minutes.
<b>Délais de livraison</b>		Suivant produits et taille de la commande.

**LISTE DES ALLERGENES (LISTE CONFORME A LA REGLEMENTATION INCO 1169/2011 ET SES MISES A JOUR)**

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	non	oui
Crustacés et produits à base de crustacés.	non	non
Œufs et produits à base d'œufs.	non	non
Poissons et produits à base de poisson.	non	non
Arachides et produits à base d'arachides.	non	non
Soja et produits à base de soja.	non	non
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	non	non
Fruits à coque et produits dérivés.	non	non
Moutarde et produits à base de moutarde	non	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	non	non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	non	non
Céleri et produits à base de céleri.	non	non
Lupin et produits à base de lupin	non	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non	non

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisée. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE, CE 1169/2011 et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac, le 22/06/2018

par : Marie Alligier  
Responsable qualité pôle veggie

